

# ***DOMAINE LE NOUVEAU MONDE***

AOC Languedoc  
Brame-Reille



**Cépages:** Mourvedre à 5%, Syrah à 85%

**Age de la vigne:** 20 ans pour le Mourvèdre et 25ans pour la Syrah

**Rendement:** 20Hl/Ha

**Terroir:** grâves villafranchiens acides (gros galets roulés), les vignes sont sur le plateau de Vendres à 6Km de la mer et à 3Km de l'Etang de Vendres, elles bénéficient d'une forte influence maritime qui compense l'aridité du plateau.

**Vinification:** traditionnelle. Les raisins sont récoltés à maturité optimum. Ils sont foulés et égrappés en totalité. Les fermentations et macérations sont faites à températures constantes et maîtrisées. Délestages et remontages journaliers durant la Fermentation alcoolique. Cuvaison longue. Aucun filtrage ni collage

**Elevage:** 1 ans en cuve ciment et 1 ans en fût de chêne

**Garde:** entre 5et 10 ans

**Accord culinaire:** daube de chevreuil, cassoulet